

导游地方文化：尕面片导游资格考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/634/2021_2022__E5_AF_BC_E6_B8_B8_E5_9C_B0_E6_c34_634740.htm 尕面片 尕面片是青海人面食中最普遍且独具特色的家常饭。“尕面片”的制作方法很简单，将冷水和好的面，捏扁拉成长条后，再揪成如“指甲盖”大小的面片，入锅称“指甲面片”；揪的面片比较大者戏称“拦咀面片”，然后入锅捞起，浇上羊肉清汤，加入羊肉丁、西红柿、青萝卜片成为“西红柿羊肉面片”；和牛、羊肉片、豆腐、粉条、蔬菜混吃成为“烩面片”；还有和牛、羊肉、粉丝、蔬菜混炒成为“炒面片”。品种繁多，滋味各异。相关链接：导游地方文化：手抓羊肉导游地方文化：青海甜醅导游地方文化：羊肠面导游地方文化：锅馍馍 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com